



Ein Streifzug durch

Hecken und Gebüsch

Impressum

Ausstellungszeitraum: 9. September 2017 bis 24. Juni 2018

Osterzgebirgsmuseum Schloss Lauenstein

Text: Anke Proft, Frank Lochschmidt, Stefanie Reim

Fotos: Anke Proft, Frank Lochschmidt, Stefanie Reim, Simone Heinz, Jan Gläßer

Zeichnungen: Bernd Schulz

Satz und Gestaltung: Jana Felbrich

Kontakt: Grüne Liga Osterzgebirge e.V. | Große Wassergasse 9 | 01744 Dippoldiswalde

Tel.: 035 04-61 85 85 | E-Mail: osterzgebirge@grueneliga.de

www.grueneliga-osterzgebirge.de | www.osterzgebirge.org

Spendenkonto: IBAN DE51 8509 0000 4600 78 1001 | BIC GENODEF 1DRS

Dresdner Volksbank Raiffeisenbank eG



Das Projekt wurde gefördert von:



Entwicklungsprogramm
für den ländlichen Raum
im Freistaat Sachsen
2014 - 2020

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des
ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Inhalt

2	Vorwort
4	Empfehlung zur Pflanzung von Wildobstgehölzen
	Heimische Arten
6	Alpen-Johannisbeere
7	Gewöhnliche Eberesche
8	Eibe
9	Gewöhnlicher Wacholder
10	Roter Holunder
11	Gewöhnlicher Schneeball
12	Gewöhnliche Schlehe
13	Schwarzer Holunder
14	Gewöhnliche Trauben-Kirsche
15	Wildkirsche
16	Weißdorne
17	Wild-Apfel
18	Wild-Birne
19	Quartett der Wälder & Moore
	Fremde Arten
20	Apfelbeere
21	Kornelkirsche / Gewöhnlicher Sanddorn / Elsbeere
22	Speierling / Esskastanie / Felsenbirne
23	Maulbeere / Mehlbeere / Mispel
24	Vorstellung der Wildobstprojekte



Wildobst – Was ist das ?

Am verständlichsten und nachvollziehbar erscheint hier die Definition von Bartels (1997), er definiert Wildobst nach der ökologischen Funktion. »Als ›Wildobst‹ bezeichnet man verschiedene Gehölzarten, die bisher hauptsächlich ›wild‹ in der freien Landschaft vorkommen, deren Früchte dort gelegentlich geerntet werden, meistens aber dem Wild, der Vogelwelt und den freilebenden Kleintieren als Nahrung überlassen bleiben.«

Es ist durchaus nicht verwerflich, sich aus dem mannigfaltigen Angebot der Natur zu bedienen. Solange für Wild, Vogelwelt und all die Tiere, die auf dieses Nahrungsangebot angewiesen sind, genügend bleibt, die Pflanzen und deren Lebensräume unbeschadet bleiben und keine Störungen bei der maßvollen Ernte entstehen. Doch nicht überall darf gepflückt oder gesammelt werden. Einschränkungen gibt es beispielsweise in Schutzgebieten (z. B. Naturschutzgebiete).

Von letzten Schneeresten gesäumt, eröffnen Hasel, Hecken- und Kornelkirsche den Blütenreigen an den Waldrändern, in Hecken und Gebüsch. Bald folgen Vogelkirsche, Weißdorn, auch hier und da ein Wildapfelbaum und erst später im Juni die zahlreichen Wildrosenbüsche.

Vom Nutzen der Wildobsthecken und -gebüsch

Ebenso wichtig, ja lebensnotwendig sind Wildobstvorkommen für Vögel, Insekten oder für die kleinen und großen Tiere aus Feld und Flur. Viele Tierarten ernähren sich von Hagebutten, Vogelbeeren, Holunderbeeren und all den Früchten und Beeren, die sie vom späten Frühjahr bis in den Winter hinein vorfinden. 68 Tierarten ernähren sich beispielsweise vom Wacholder, wobei 45 Arten den Wacholder als bevorzugte Nahrungsquelle nutzen.

Wildobstgehölze sind prägende Bestandteile unserer Kulturlandschaft, sei es in Form von ackersäumenden Hecken oder als imposantes Einzelgehölz. Außerordentlich wichtig ist außerdem, und das haben die zurückliegenden klimatischen Großereignisse gezeigt, die Wirkung von (Wildobst-)Hecken gegen Erosion. Hecken und Gebüschstreifen sind in der Lage große Wassermengen zu bremsen und den damit verbundenen Bodenabtrag.



Neue Hecken

Gut und wichtig ist demnach die Anpflanzung neuer Hecken. Dabei sollten einige grundlegende Anforderungen beachtet werden:

- Eignung des Standortes
- Verwendung gebietsheimischer / gebietseigener Gehölze (in der Baumschule nachfragen!)
- Artenvielfalt (aber keine fremden Arten verwenden!)
- Verbissschutz (Wild, Mäuse, Einzelschutz oder Flächenumzäunung)
- Reihen- und Pflanzabstände
- Sicherung der zukünftigen Pflege (Schnitt, Kontrolle)

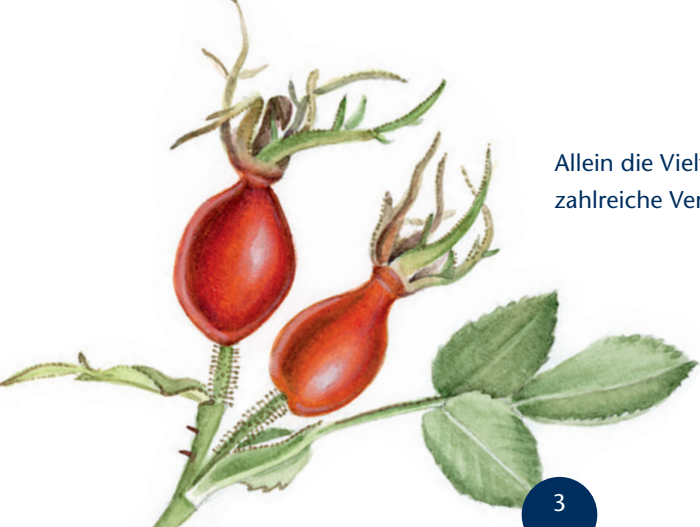


Hecken schmecken (oder nicht?)

Im Gegensatz zu unseren Kultursorten sind die wilden Verwandten allerdings roh oft nicht genießbar. Aber sie schmecken gut, wenn man weiß, wie man sie zubereiten kann.

Oft wird Wildobst erst nach dem ersten Frost geerntet. Die Kälteeinwirkung bewirkt, wie das Kochen, den Abbau von Bitterstoffen und anderen chemischen Substanzen, die den sauren oder bitter-herben Geschmack roher Früchte verursachen. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten der Nutzung und Weiterverarbeitung.

Auf den folgenden Seiten erfolgt die Vorstellung einiger in Sachsen heimischer Wildobstarten. Ein tabellarischer Überblick soll Empfehlungen geben für die Pflanzung von Baum- und Straucharten.



Allein die Vielfalt der Wildrosen lässt zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten zu.

Empfehlung zur Pflanzung von W

Strauchgehölze

1 bis 3 m

- Blutroter Hartriegel** (*Cornus sanguinea*)
- Europäisches Pfaffenhütchen** (*Euonymus europaea*)
- Faulbaum** (*Frangula alnus*)
- Schwarze Heckenkirsche** (*Lonicera nigra*)
- Rote Heckenkirsche** (*Lonicera xylosteum*)
- Gewöhnliche Schlehe** (*Prunus spinosa*)
- Purgier-Kreuzdorn** (*Rhamnus cathartica*)
- Alpen-Johannisbeere** (*Ribes alpinum*)
- Stachelbeere** (*Ribes uva crisa*)
- Hundsrosen-Gruppe** (*Rosa canina* agg.)
- Roter Holunder** (*Sambucus racemosa*)
- Gewöhnlicher Schneeball** (*Viburnum opulus*)

3 m +

- Gewöhnliche Hasel** (*Corylus avellana*)
- Weißdorn-Arten** (*Crataegus spec.*)
- Gewöhnlicher Wacholder** (*Juniperus communis*)
- Gewöhnliche Trauben-Kirsche** (*Prunus padus*)
- Schwarzer Holunder** (*Sambucus nigra*)

Baum- &

- Wild-Apfel** (*Malus sylvestris*)
- Wildkirsche** (*Prunus avium*)
- Wild-Birne** (*Pyrus pyraister*)
- Gewöhnliche Eberesche** (*Sorbus aucuparia*)
- Europäische Eibe** (*Taxus baccata*)

Wildobstgehölzen

x	x	-	(G)	(H)			
x	x	-	(G)	(H)			
x	x	x					
-	x	x	(G)	(N)			
x	x	-	(G)	(N)			
x	x	-	(A)	(B)			
x	x	-	(G)				
-	x	x	(H)				
x	x	-	(K)				
x	x	x	(B)	(H)	(T)		
-	x	x	(B)	(N)			
x	x	-	(B)	(F)	(G)	(H)	(N)
x	x	x					
x	x	x	(B)	(H)	(G)		
x	x	x	(E)	(T)			
x	x	x	(B)	(F)	(N)		
x	x	-	(B)	(N)			
x	x	x	(B)	(K)			
x	x	-	(B)	(H)			
x	x	-	(B)	(T)			
x	x	x	(B)	(H)			
x	x	-	(E)	(G)			



Alpen-Johannisbeere

■ Tiefland

■ Hügelland und Vorgebirge

■ Mittelgebirge

■ Besonderheiten

(A) breitet sich stark aus

(B) ausgeprägt schöner Blühaspekt

(E) lediglich als Einzelgehölz,
nicht geeignet für Hecken

(F) bevorzugt auf feuchten Standorten

(G) giftig (Blätter und /oder Früchte)

(H) ausgeprägt schöne Frucht- und /
oder Herbstfärbung

(K) zahlreiche Züchtungen / Kultursorten im Handel,
beim Kauf auf Wildform achten

(T) trockenheitstolerant

(N) bevorzugt auf nährstoff- und
basenreichen Standorten

Ausführliche Erläuterungen zu
ausgewählten heimischen Arten
folgen auf den nächsten Seiten.



Alpen-Johannisbeere

Ribes alpinum L.



Heimat und Verbreitung: Gebirgswälder Mitteleuropas und Sibiriens; in Sachsen vorwiegend in der collinen Stufe sowie im Mittelgebirge; strukturreiche (blockige) kühlfeuchte (Hang)Wälder sowie seltener im Offenland (Steinrücken); größere Vorkommen sind im Erzgebirge zu finden

Beschreibung: 1 bis 2 m hoch; graues Holz; keine Stacheln oder Dornen; blüht im März / April grünlichgelb; die männlichen Blüten in vielblütigen, die weiblichen in wenigblütigen, **aufrechten** Trauben; glänzend rote Beeren mit fadem Geschmack; keine herabhängenden Rispen der Früchte

Interessantes: Die Alpen-Johannisbeere ist sehr wenig bekannt, obwohl sie besonders durch ihre leuchtend roten Früchte sehr auffällig ist. Begründung dafür ist wahrscheinlich, dass nur die weiblichen Pflanzen zum Fruchten gelangen und weit weniger vorkommen, als die damit unscheinbaren männlichen Sträucher. Die Erhaltung der noch wenigen vorhandenen Bestände / Vorkommen und des genetischen Potentials dieser Pflanzenart bedarf gezielter und sinnvoller Maßnahmen. Welche Maßnahmen zur Erhaltung beitragen können, erbrachten die Ergebnisse aus einem umfangreichen Erhaltungsprojekt der Grünen Liga Osterzgebirge e.V und des Staatsbetriebes Sachsenforst. Das fünfjährigen Modell- und Demonstrationsvorhabens der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung beinhaltete Untersuchungen zu fünf gebietsheimischen Pflanzenarten (Alpen-Johannisbeere, Gemeine Eberesche, Wild-Apfel, Wild-Birne, Wacholder). Festgestellt wurde beispielsweise, dass Bestände der Alpen-Johannisbeere durch vegetative Vermehrung z. B. Wurzelausläufer aus nur einer Mutterpflanze entstanden sein können. Wichtig ist dies bei der Auswahl der Vermehrungsmethode zur Erzielung von Nachkommen / Jungpflanzen.

Gewöhnliche Eberesche

Sorbus aucuparia L.

**Baum
des Jahres
1997**



Synonym: Vogelbeere

Heimat und Verbreitung: beheimatet in Europa, Kleinasien, Westsibirien und Nordindien; sind an Waldrändern, in lichten Pionierwäldern, an Feldrainen oder in Hecken und auch als Naturverjüngung in vielen Waldgesellschaften zu finden

Beschreibung: bis 15 m hoher teils mehrstämmiger Baum; grob gesägte Fiederblätter; weiße Doldenrispen im April/Mai; herb säuerliche bis bittere leuchtend rote »Vogelbeeren«

Interessantes: Bereits die keltischen Druiden glaubten an die Kraft dieses Baumes und in der germanischen Mythologie galt er als glücksbringender Baum. »The witch« (deutsch: Hexe) nannte man die Eberesche im Angelsächsischen. Aus deren Zweigen waren die »Hexenzauberstäbe« zum Aufspüren von Erzen.

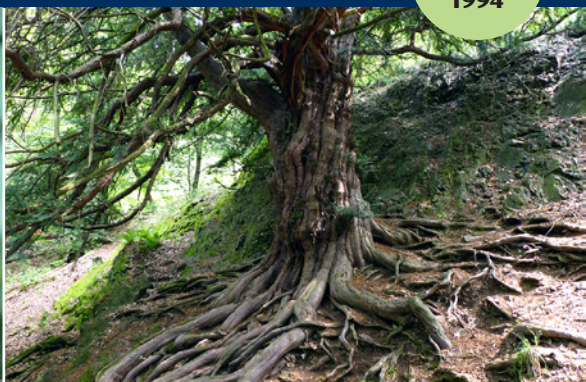
Die im August reifenden Beeren enthalten vor allem Vitamin C, Gerbstoffe, Zucker und Pektin. Mit zunehmender Fruchtreife nehmen Säure- und Vitamin-C-Gehalt ab und der Zucker- und Sorbitgehalt steigt.

Seit langer Zeit hält sich der Glaube, Vogelbeeren wären giftig. Giftig sind sie nicht, aber große Mengen frischer Beeren sollte man nicht verzehren, wegen möglicher Beschwerden für Magen und Darm. Davon wusste schon Hieronymus Bock in seinem Kräuterbuch im 16. Jahrhundert zu erzählen: »sie sind eines seltsamen unlustig Geschmacks, so man derer zu viel isset, mache sie unwillen«. Frost, Kochen oder Trocknen lassen machen die wertvollen Ebereschenfrüchte aber gut bekömmlich. Bitter schmecken sie aber trotz allem. Deshalb sollte man auf eine der zahlreichen angebotenen (lieblicher schmeckenden) Sorten zurückgreifen und die »wilden« Vogelbeeren lieber den Vögeln überlassen.

Eibe

Taxus baccata

Baum
des Jahres
1994



Heimat und Verbreitung: kommt besonders im Alpenvorland und Wallis vor; die größten sächsischen Eibenbestände findet man im osterzgebirgischen Müglitztal bei Schlottwitz und im etwas östlicher gelegenen Seidewitztal

Beschreibung: bis 10 m hoher Baum, der mehrstämmig wächst; die Einzelstämme verwachsen oft miteinander; trägt keine Zapfen, sondern Samen, die von einem saftigen Samenmantel umgeben sind, der zur Reifezeit rot leuchtet; Samen entwickeln sich nur an weiblichen Pflanzen

Interessantes: Samen können auch erst nach 2 bis 4 Jahren austreiben, die Nadeln können bis 8 Jahre alt werden. Eiben sind Schattenbäume und kommen mit sehr wenig Licht aus. Alle Pflanzenteile sind für den Menschen giftig, ausgenommen die Fruchthülle. Besonders stark reagieren Pferde auf das Gift von Eibentrieben (Taxin), Rehe, Hasen und Wildschweine dagegen naschen gern von den Nadeln der Eibe.

Eignung: Das aus der Rinde gewonnene Taxol wird zur Krebstherapie eingesetzt. Wegen seiner Widerstandsfähigkeit, Härte und Elastizität gab es kein besseres Holz für die Herstellung von Bögen und Armbrust, meinten schon die alten Haiden.

Obwohl die fleischige Samenhülle sehr lecker schmeckt, sollte Abstand von deren Zubereitung oder vom Verzehr genommen werden! Leicht kann ein Samenkörnchen übersehen werden und durch seine Giftigkeit durchaus zum Tode führen.

Gewöhnlicher Wacholder

Juniperus communis L.

Baum
des Jahres
2002



Synonyme: Machandel, Kranichbeere, Johandelbeere, Kranewittbeere, Reckholder, Rankholder sind teilweise bekannt

Heimat und Verbreitung: in Europa, Asien, Nordafrika und Nordamerika bzw. weltweit auf der Nordhalbkugel verbreitet, in lichten Nadelwäldern, in Heide- oder Mooregebieten oder mageren Wiesen und Weiden; In den Hochgebirgslagen kommt er als Zwergstrauch vor und ist der höchststeigende Baum in den Alpen (3700 m). Restvorkommen gibt es in Sachsen nur noch im Vogtland, Osterzgebirge und der Oberlausitz.

starker Bestandesrückgang seit ca. 150 Jahren

Beschreibung: immergrünes strauchartiges Gehölz, welches je nach Standort kaum mehr als 6 m Höhe erreicht, manchmal aber auch bis 12 m hoch werden kann (sogenannter Baumwacholder); nadelförmige, spitze bis 15 mm lange Nadeln und vier Jahre verbleibend; männliche Kätzchenblüten oder weibliche knospenähnliche unscheinbare Blüten im April/Mai, die sich jeweils auf den männlichen **oder** weiblichen Pflanzen entwickeln (zweihäusig); weibliche, bläulich bereifte Beerenzapfen reifen erst im zweiten Jahr nach der Blüte

Interessantes: Es sind zahlreiche Gartenformen im Handel. Einige können Überträger des Birnengitterrostes sein, diese Art aber nicht.

Eignung: Wacholder soll helfen gegen Rheuma, Gicht, Bronchitis und Hautausschläge. Man nutzt Wacholder gern zum Räuchern.

Kulinarisches: Die kleinen Beerenzapfen weisen neben hohen Gehalten an ätherischen Ölen und Fetten bis zu 30 % Zuckergehalt auf. Bekannt sind Wacholdergenever, Gin und Wacholderweine.

Roter Holunder

Sambucus racemosa L.



Synonyme: Traubenholunder, Hirschholunder, Roter Holunder

Heimat und Verbreitung: Europa; Westasien; in Sachsen verbreitet von den Mittelgebirgen bis in höchste Lagen, vor allem im Bergland häufig

Beschreibung: bis 3 m hoher buschiger Strauch; bräunliches Mark; Blätter meist fünfzählig und gegenständig gefiedert; frühe Blüte während des Austriebes in kegelförmigen cremegelben Rispen; intensiv rote Früchte in Trauben ab Juli

Interessantes: Der Rote Holunder wird gelegentlich mit dem Gewöhnlichen Schneeball verwechselt, weil sich die Pflanzen in Wuchs, Blättern und Fruchtfarbe ähneln.

Die Pflanzen sind empfindlich gegenüber Hitze und Trockenheit und wachsen nicht gut auf kalkhaltigen Böden.

Kulinarisches: Die Samen (Steinkerne) enthalten das giftige Sambunigrin, welches zu Brechreiz und Durchfall führen kann. Sie müssen bei der Beerenverarbeitung entfernt werden. Das Fruchtfleisch ist frei vom giftigen Sambunigrin und kann als Mischkomponente für Marmeladen, Gelees, Säfte usw. verwendet werden, wobei der Geschmack aber sehr unterschiedlich eingeschätzt wird. Nach dem Kochen bildet sich eine Ölschicht, welche entfernt werden sollte.

Gewöhnlicher Schneeball

Viburnum opulus L.



Heimat und Verbreitung: Europa; Kaukasus; Asien; Nordostafrika; in Sachsen weit verbreitet und häufig im Bergland vorkommend

Beschreibung: bis 3 m hoher Strauch, teilweise auch höher; Blätter 3–5 lappig und orangerote auffällige Herbstfärbung; im Mai/Juni Blütenstände unauffällig gelbgrün aber mit auffälliger weißer Blütenkrone; rote glasige Beeren im Oktober

Interessantes: Der Gewöhnliche Schneeball wird gelegentlich mit dem Roten Holunder verwechselt, weil sich die Pflanzen in Wuchs, Blättern und Fruchtfarbe ähneln. Einige Zeit wurde der Gewöhnliche Schneeball der Gattung der Holunder zugeordnet.

Die Pflanzen kommen durch ihr ausgeprägtes Wurzelsystem recht gut mit Bodennässe zurecht, weniger mit Hitze und Trockenheit. Ansonsten sind sie wegen ihrer Robustheit gern verwendete Pflanzen in Landschaftshecken. Sehr bekannt sind seine vielgestaltigen Sorten für Gärten und Parkanlagen. Früchte werden von Vögeln meist verschmäht, roh gelten sie als giftig und sind für uns Menschen ungenießbar. Gekocht ergeben sie aber eine herzhaft streng duftende Marmelade.

Gewöhnliche Schlehe

Prunus spinosa L.



Synonyme: Schwarzdorn, Hageldorn, Prunelle oder Kratzdorn

Heimat und Verbreitung: kommt in ganz Europa vor; sie stellt ein eurasisches Florenelement dar, dessen Ursprungsgebiet höchstwahrscheinlich in Vorderasien liegt; es gibt Nachweise bereits aus der Steinzeit; in Sachsen im Hügelland und bis in mittlere Berglagen verbreitet, auch an wärmebegünstigten Standorten im Osterzgebirge

Beschreibung: dornige, meist Dickicht bildende Sträucher; 1 bis durchschnittlich 3 m hoch werdend; auffällige weiße Blüte im April vor dem Laubaustrieb, daraus werden ab September kugelige schwarzblaue breifte Steinfrüchte, diese schmecken adstringierend (zusammenziehend); kann sich stark ausbreiten

Interessantes: Schlehen sagt man besondere magische Kraft zu, welche Schutz vor körperlichen Beeinträchtigungen bieten sollen. Der Name Schlehe hat sich aus dem altdutschen *sleha* und dem altslawischen *sliva* entwickelt (Slivovitz).

Eignung: Schlehen sind absolut frohart, anspruchslos und äußerst genügsam. Deswegen sind sie in Feld und Flur allgemein verbreitet und für fast alle Zwecke einsetzbar.

Kulinarisches: Am besten ist es, Schlehen erst nach dem Frost zu ernten, erst dann löst sich der Stein vom Fruchtfleisch und sie sind zu allerlei schmackhaften Dingen verarbeitbar. Alternativ kann man mit der Ernte bis nach den ersten Frösten warten.

Schwarzer Holunder

Sambucus nigra L.



Heimat und Verbreitung: Europa, Japan, Nord- und Mittelasien; in unseren Lagen findet man ihn in Hecken oder an Waldrändern; er meidet die Kammlagen, sonst sehr häufig vorkommend

Beschreibung: Strauch bis 7 m mit grauer rissiger Rinde; weißes Mark; schwarze Beeren (Dolde)

Interessantes: Der Schwarze Holunder wird von jeher verehrt. Er galt auch als das geheime magische Holz.

Eignung: In allen seinen Teilen liefert der Schwarze Holunder wertvolle Heilmittel. So ist der Saft gekochter Rinde schweißtreibend und abführend, Blättertee harntreibend, Blütentee fiebersenkend und der Saft aus vollreifen Beeren soll das Blut reinigen. Vollreif sollen die Beeren sein wegen des Anteils an Blausäureglykosiden, die für die ansonsten leichte Giftigkeit aller dunklen Pflanzenteile verantwortlich sind. Die wunderbar duftenden Blüten sind davon ausgenommen.

Kulinarisches: Ein sogenannter »Armeleutesekt« wurde aus den Blüten hergestellt. Früher war dieser ein erfrischendes alkoholfreies Getränk bei der anstrengenden Heuernte. Heutzutage werden die Blüten auch zu einem leichten Holundersekt oder zum Likörchen in der eigenen Küche verarbeitet. Ein Gaumenschmaus sind »Holunderküchle« – Holunderblüten werden in süßem Pfannkuchenteig gebacken. Und wer kennt nicht die gesunde wohlschmeckende Holundersuppe, die früher unsere Großmutter aus den schwarzen Holunderbeeren gekocht hat.

Gewöhnliche Trauben-Kirsche

Prunus padus L.



Heimat und Verbreitung: Steinfunde beweisen, daß Trauben-Kirschen schon in der Stein- und in der Bronzezeit verzehrt worden sind; in Mitteleuropa zerstreut vorkommend mit Ausnahme der Küsten; in den Alpen bis auf 1800 m Höhe wachsend; in Sachsen vom Tiefland bis in die Mittelgebirge

Die Späte Trauben-Kirsche *Prunus serotina* ist ein aus Nordamerika eingewandelter häufiger Neophyt, der sich v. a. auf sandigen Böden weiter ausbreitet und einheimische Arten verdrängt.

Beschreibung: bis 10 m hoher (meist) Strauch; auffällige Blütentrauben zieren den Strauch zahlreich ab April/Mai und bilden schwarzrote glänzende Steinfrüchte aus, die je nach Standort ab Juli reifen können

Interessantes: Nur das Fruchtfleisch ist verwertbar. Der Stein/Samen ist giftig! Das Blausäureglycosid Amygdalin, welches giftig ist, befindet sich in der Rinde, in Blättern, Blüten und Samen. In den Blättern und Blüten der Traubenkirsche befinden sich außerdem Substanzen, denen insektizide Eigenschaften zugeschrieben werden.

Eignung: Traubenkirschen werden vorwiegend als Einzelpflanze oder in lockeren großwüchsigen Hecken verwendet.

Kulinarisches: Das herb-bitter-süße Fruchtfleisch ist sehr aromatisch und eignet sich zum Frischverzehr (für Liebhaber). Besonders geeignet ist es in der Mischung mit säurearmen Kultur- und Wildfruchtarten beispielsweise für Erfrischungsgetränke, Marmeladen, Kompotte und Liköre.

Wildkirsche

Prunus avium L.

**Baum
des Jahres
2010**



Synonym: Vogelkirsche

Heimat und Verbreitung: ganz Mitteleuropa bis Kaukasus, südlich bis nach Nordafrika beheimatet; in Deutschland gibt es große Vorkommen in Südniedersachsen, im Rheinland, in Rheinland-Pfalz, Nord- und Mittelhessen, Franken, im Grabfeld und im Bodenseeraum; in Sachsen ist sie verbreitet im Hügelland und dem unteren Bergland sowie auf den Steirücken des Erzgebirges bis 790 m NN vorkommend

Beschreibung: großkroniger, bis 20 m hoher Baum; oft Wurzelausläufer bildend; weiße, auffällige Kirschblüten erscheinen ab April, die wenn sie von Spätfrösten verschont bleiben, ab Juli bis 1 cm kleine Kirschen tragen

Interessantes: Vogelkirschen waren in der griechischen Mythologie eng mit dem Fruchtbarkeitskult verbunden, die sogenannten Barbarazweige (Schnitt am 4. 12.), dienten zur weihnachtlichen Blüte und als Glückssymbol für das kommende Jahr. Bis zum 18. Jahrhundert galten Kirschkerne und -zweige als Aphrodisiakum und man nutzte sie zur Linderung seelischer Schmerzen.

Eignung: Vogelkirschen vertragen Trockenheit aber keine Staunässe. Die Art bietet Nahrung für Vögel, Bienen und zahlreiche Wildtiere. Das harte rötlich gefärbte Holz der Wildkirsche ist sehr hochwertig.

Kulinarisches: Trotz der Kleinfrüchtigkeit und des damit erhöhten Aufwandes bei der Verarbeitung werden Vogelkirschen gern zu wohlschmeckenden Gelees und Marmeladen verarbeitet.

Weißdorne

Crataegus L.



Synonym: Hagedorn, Mehldorn, Mehlfässel

Heimat und Verbreitung: zahlreiche Arten In Europa, Asien, Nordafrika und Nordamerika

Beschreibung: sommergrüne, vorwiegend dornige Sträucher bis kleine Bäume; Blätter gesägt oder gelappt; Blüten meist weiß, bei Kulturformen auch rosa und rot; Doldenrispen; Frucht apfelartig; erbsen- bis kirschengroß; rot, gelb oder bläulichschwarz; mehliges Fruchtfleisch; Reife September / Oktober

Interessantes: In der nördlichen gemäßigten Zone gibt es rund 1000 Weißdornarten, in Europa ca. 22 Arten. Selbst Fachleute haben Mühe, die zahlreichen Sippen auseinander zu halten. *Crataegus* gilt als Überträger der bakteriellen Krankheit Feuerbrand. Trotzdem kann auf Weißdorne in der Landschaft nicht verzichtet werden, da sie wesentlich zur räumlichen Struktur von Hecken und Gebüsch beitragen und eine außerordentlich wichtige Nahrungsressource darstellen.

Eignung: Blätter, Blüten und Früchte werden meist als Tee verwendet und stellen eines der wichtigsten pflanzlichen Mittel zur Behandlung von Herz- und Kreislauferkrankungen dar (z. B. Blutdrucksenkung, Pulsverlangsamung, Zunahme der Herzleistung und Durchblutung der Herzkranzgefäße).

Kulinarisches: Getrocknete Früchte wurden früher in Notzeiten gemahlen und als Mehlsatz beim Brotbacken verwendet. Daher stammen wohl die in manchen Regionen verwendeten Fruchtbezeichnungen Mehlbeere, Mehlfässel oder Mehldorn. In der heutigen Zeit werden die Früchte recht selten im eigenen Haushalt verarbeitet. Möglich ist das aber sehr gut, wenn man die ersten Fröste abwartet und erst dann ein Mus, Gelee oder Marmelade bereitet.

Wild-Apfel

Malus sylvestris (L.) Mill.

**Baum
des Jahres
2013**



Synonym: Holzapfel

Heimat und Verbreitung: im Osten von der Wolga bis zur Iberischen Halbinsel im Westen; er kommt im Norden bis Südsandinavien vor und erstreckt sich bis zum Mittelmeer; in Deutschland gibt es Vorkommen am Oberrhein und an der Mittleren Elbe; lokale Verbreitungsschwerpunkte sind in der Schwäbischen Alb und im Nordsauerland; innerhalb Sachsens kann man größere Wild-Apfelvorkommen im Ost-Erzgebirge, im Leipziger Auwald und vereinzelt im Westerzgebirge vorfinden

Beschreibung: 10 m und vereinzelt höher; blüht Ende April Anfang Mai anfangs rötlich dann weiß; Fruchtreife ab Ende September / Oktober

Wild-Apfel: keine Behaarung an Blättern und Blattstielen; meist abgeknickte Blattspitze; Zweige filigran; Blüten und Blütenstiele wenig oder nicht behaart; grüne bis gelbliche Äpfel bis 3,5 cm mit adstringierendem Geschmack (zusammenziehend); oft mehrstämmig

Vergleich Kultur-Apfel: Blattunterseiten und Blattstiele behaart bis filzig, derb; Zweige kurz und gedrunen (außer Neutriebe); Blüten oder Blütenstiele behaart bis filzig; Äpfel können rote Streifen oder Backen haben, meist wohlschmeckend und teilweise sehr groß (über 5 cm); einstämmig

Interessantes: Er ist die einzige wild vorkommende Apfelart Mitteleuropas. Entgegen der landläufigen Meinung ist der Wild-Apfel nicht der Vorfahre unseres Kulturapfels! Es gibt nur noch wenige zusammenhängende Populationen.

Eignung: Im Osterzgebirge werden durch die 2009 gegründete Holzäppelnatur GbR zahlreiche Produkte hergestellt, die der Erhaltung dieser Baumart dienen.

Wild-Birne

Pyrus pyraster L.

**Baum
des Jahres
1998**



Heimat und Verbreitung: vorwiegend in Westeuropa bis zum Kaukasus, nicht jedoch in Großbritannien, Skandinavien und Mittelrußland heimisch; in Sachsen vom Flachland bis in mittlere Lagen, an (lichten) Steilhängen, lichten, trockenen Wäldern und Waldrändern

Beschreibung: bis 20 m hoher Baum auch mehrstämmig; auffällig zu Dornen umgewandelte Kurztriebe; Blüten meist im April, meist weiß, selten rosa; Staubblätter rot; Früchte ab September

Interessantes: Wild-Birnen sind nur noch selten auffindbar, sehr oft stehen die aufgefundenen Bäume unter Kultureinfluss (Hybridisierung zwischen Wildform und Kultursorten).

Wild-Birne: Zweige mit Sprossdornen; Blätter rundlich bis eiförmig und breiter als lang, fein gezähnt selten ganzrandig; Blattstiel länger oder gleichlang wie Blattspreite (ist der meist flächig verbreiterte Teil des Blattes, der mit einem Blattstiel oder ungestielt an der Sprossachse befestigt ist); rundliche Früchte max. 3 cm Durchmesser, nicht wohlschmeckend; viele Steinzellen

Vergleich Kultur-Birne: Zweige ohne Sprossdornen; Blätter eiförmig bis elliptisch und länger als breit; Blattstiel so lang wie Blattspreite; birnenförmig; wohlschmeckend; wenig Steinzellen

Eignung: Wild-Birnen eignen sich beispielsweise zur Herstellung von Essig.

Quartett der Wälder & Moore

Heidelbeere
Vaccinium myrtillus

Preiselbeere
Vaccinium vitis idaea

Moosbeere
Vaccinium oycoccus

Rauschbeere
Vaccinium uliginosum



Kleine sogenannte Halbsträucher mit schmackhaften Beeren kann man mancherorts in den heimischen Wäldern finden. Meist lieben sie die sauren Böden der Moore, durchaus aber auch die Trockenheit der Heiden, und das raue Klima in den Gebirgslagen kann ihnen kaum etwas anhaben.

Heidelbeeren sind inzwischen auch in den Gärten zahlreich in Kultur. Doch beim geschmacklichen Vergleich geht eindeutig die wilde Heidelbeere als Sieger hervor. Das Sammeln dauert zwar etwas länger, denn die Beeren unterscheiden sich auch in der Größe voneinander.

Etwas seltener findet der Wanderer **Preiselbeerbestände**. Das mag vielleicht daran liegen, dass die verlockend süßen Heidelbeeren lieber wahrgenommen werden. Besondere Spezialität in den Gasthäusern der Erzgebirgsregion sind Preiselbeeren gereicht zu Wildspezialitäten aus den heimischen Wäldern. Bis zur politischen Wende wurden Preiselbeer- und Kulturheidelbeerpflanzen zu Tausenden in den Baumschulen für den Export produziert.

Moosbeeren findet man auf sauren, humosen Böden. Die Sträucher werden kaum 5 cm hoch und können mit ihren verholzten bodenanliegenden Trieben über 1 m weit »kriechen«. Ihre derb ledrigen Blätter können bis in den Winter hinein an den Trieben haften bleiben. Man findet Moosbeeren beispielsweise im Zinnwald-Georgenfelder Hochmoor. Auch im Winter ist eine Ernte der sauren Beeren möglich.

Rauschbeeren (Trunkelbeeren) haben im Gegensatz zur Waldheidelbeere helles Fruchtfleisch. Große Bedeutung hat die Rauschbeere für den in Sachsen vom Aussterben bedrohten Hochmoorgelbling (*Colias palaeno*), dessen Raupen ausschließlich am Grün der Rauschbeere fressen und damit essentiell auf diesen Zwergstrauch angewiesen sind.

Fremde Arten

Apfelbeere

Aronia melanocarpa



Einige Wildobstarten waren vor Jahren noch nicht in Sachsen heimisch. Sie wurden aus anderen Regionen hier angesiedelt. Manche Arten wurden bereits im Mittelalter in Sachsen eingebürgert. Alle Arten sind genießbar für Mensch und Tier.



Apfelbeere



Felsenbirne

Synonym: Schwarze Eberesche, Aronie

Heimat und Verbreitung: Nördliches Amerika

Beschreibung: 1–2 m hoch werdender Strauch mit relativ dünnen, leicht überhängenden Trieben; weiße Blüten in Doldentrauben Mitte bis Ende Mai; selbstfruchtbar und fruchtet überwiegend am einjährigen Trieb; ab August violettschwarze, ebereschenähnliche Frucht (nicht rot) als Sammelscheinfrucht

Kornelkirsche

Cornus mas L.



Synonym: Herlitze, Direlitze, Krakebeere, Korlesbeere, Dürilitze

Heimat und Verbreitung:

größere Wildvorkommen im Kaukasus, Mittel-, Ost- und Südeuropa sowie Westasien und in Ebenen wie in Höhenlagen anzutreffen; in Sachsen meist nur als Zier- oder Obstgehölz angepflanzt, aber gelegentlich auch verwildert vorkommend (Elbhügelland)

Beschreibung: sommergrüner baumartiger Großstrauch, der bis 8 m hoch werden kann; schon ab Februar erscheinen die ersten gelblichen Blüten, ab August bis Oktober reifen die roten 2 cm großen beerenartigen ovalen Steinfrüchte; intensive Herbstfärbung

Sanddorn

Gewöhnlicher
Hippophae rhamnoides L.



Synonym: Dornbusch, Fasanenbeere, Griessbeere, Hafddorn, Stranddorn, Sandbeere

Heimat und Verbreitung:

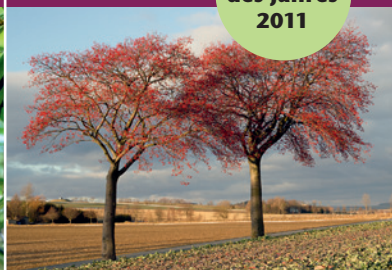
in Europa und Asien weit verbreitet, aber auch in den Gebirgen Himalaja, Altai und dem Kaukasus; in den Tibetanischen Höhen siedelt er bis zu Höhen von 5000 m; wird meist als Pioniergehölz gepflanzt z.B. in den Bergbaufolgelandschaften der Oberlausitz

Beschreibung: strauchartiges Gehölz bis über 4 m hoch mit zahlreichen verdornten Triebspitzen; Sanddorn ist zweihäusig. Eine männliche Pflanze kann bis zu 8 weibliche Pflanzen bestäuben. Blüte ab März; Früchte ab Anfang August

Elsbeere

Sorbus torminalis L.

**Baum
des Jahres
2011**



Synonym: Ruhrbeere, Ruhrbirne

Heimat und Verbreitung:

Süd-, West- und Mitteleuropa, Kleinasien, Transkaukasien, Nordwestafrika; in Sachsen nur in wärmeren Lagen, z. B. elbnah

Beschreibung: als Baum (bis 20 m) oder Strauch wachsend; Blüten reinweiß, in rispenartigen, filzigen Trugdolden im Mai/Juni; selbstfruchtbar; strenger Geruch; Frucht erst olivgrün, später rötlich-gelb mit hellen Punkten, die im September reifen und lange haften; Fruchtfleisch mit vielen Steinzellen; Früchte mit bis 7 mm langen Samen

Speierling

Sorbus domestica L.

Baum
des Jahres
1993



Synonyme: Sperberbaum, Spierapfel, Zahme Eberesche (in ganz früher Zeit)

Heimat und Verbreitung: erstreckt sich vom Kaukasus, der Krim und Kleinasien durch das Mittelmeergebiet bis nach Nordafrika; in Mitteldeutschland eingebürgert und teilweise verwildert; Der Speierling kommt heute vorrangig in klimabegünstigten Weinbaugebieten vor.

Beschreibung: sehr langsam wachsend und bis 20 m hoch werdend; klebrige Knospen des Triebes sind kleiner als bei der Eberesche; Doldentrauben mit 6 bis 12 hellgelben Einzelblüten ab Ende Mai; im September reifen die rötlich gelben kirschgroßen Früchte

Esskastanie

Castanea sativa Mill.



Synonym: Marone

Heimat und Verbreitung: von Kleinasien und durch die Römer im Mittelmeerraum verbreitet und vereinzelt auch in den nordeuropäischen Küstengebieten; in Sachsen wahrscheinlich mit Weinbau eingeführt.

Beschreibung: 20 bis 30 m hoher Baum mit teilweise großer Kronenbreite; glänzend grüne länglich lanzettliche grobgezähnte Laubblätter bis 20 cm lang; einhäusige Blüten im Juni/Juli; Wind- und Insektenbestäubung möglich; kugelig stachelige Becherfrüchte ab Ende September aufspringend mit je 2 bis 3 kugeligen braunen Esskastanien (Maronen) inneliegend

Felsenbirne

Amelanchier



Synonyme: Fluhbirne, Steinbirne, Gansbeere, Klingelbeere

Heimat und Verbreitung: In Europa seit 1596 als Wildobst kultiviert, Nordamerika und Asien, dort verwildert in Hecken und an Waldrändern.

Beschreibung: sommergrüne Sträucher bis kleine mehrstämmige Bäume, 1 bis 10 m hoch; ovale Laubblätter, gelbe bis rote Herbstfärbung; weiße bis cremefarbige Blüten in Trauben im April/Juni, Insektenbestäubung, im Juli/August reifen die erbsengroßen, roten bis violetten süßen Sammelscheinfrüchte, meist mit bläulichem Wachsbelag versehen

Maulbeere

Morus L.



Heimat und Verbreitung:

Es gibt Weiße, Rote und Schwarze Maulbeeren. Sie sind beheimatet in Ostasien und West- bis Südostasien. In Griechenland findet man sie seit etwa 550 n. Chr., ab dem 12. Jahrhundert verstärkt dann auch in Südtalien. Maulbeeren zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt, teilweise auch in Sachsen vorkommend.

Beschreibung: ca. 10 m hoher langsam wachsender sparriger Baum oder Strauch; meist einhäusig, manchmal aber auch mit weiblichen **und** männlichen Anlagen auf einer Pflanze, der ab Anfang Juni brombeerähnliche Beeren bildet. Die Reifezeit kann bis Ende September andauern.

Mehlbeere

Sorbus aria L.



Sorbus aria i. S.*

Heimat und Verbreitung:

natürliche Verbreitung Mittel-, und Südeuropa, aber auch in England, Skandinavien, nördliche Balkan-Halbinsel, Nordafrika, vorwiegend im Hügelland und in Mittelgebirgslagen, in Sachsen nicht natürlich vorkommend

Beschreibung: sehr langsam wachsender, kleiner bis mittelgroßer Baum oder Großstrauch, Höhe 6–15 (20) m, Kronenbreite bis 10 m; Blätter sind gut zu erkennen, da die Blattoberseite glänzend dunkelgrün aussieht, dagegen die Unterseite weiß filzig; weiße bis gelbliche aufrecht stehende rispenartige Trugdolden; Blüte ab Mai; orange bis rote kugelige Früchte ab Oktober

* i. S. = in Sorten, beispielsweise als Veredlung

Mispel

Mespilus germanica



Synonyme: Nuß- oder Steinapfel

Heimat und Verbreitung:

ursprünglich im Kaukasus und Nordiran, ab 200 v. Chr. Verbreitung nach Mittel- und Westeuropa; im Mittelalter weit verbreitet in Europa; Häufigere Vorkommen in ehemaligen Weinbaugebieten lassen vermuten, dass die Art auch in Sachsen bereits mit dem Weinbau im Mittelalter eingeführt wurde.

Beschreibung: bis 6 m hoher Großstrauch, sparriger Wuchs; bis 10 cm lange, lanzettliche Blätter, oberseits dunkel-, unterseits graugrün und filzig behaart, Triebe z. T. bedornt; weiße bis cremefarbene Blüten Mai / Juni; Reife der apfelförmigen Früchte ab Oktober

Wildobstprojekte

der Grünen Liga Osterzgebirge e.V.

Modell- und Demonstrationsvorhaben

»Erhaltung von *Malus sylvestris* unter In-situ-Bedingungen im Osterzgebirge« (2007–2011)

Partner: Julius Kühn-Institut, Institut für Züchtungsforschung an gartenbaulichen Kulturen und Obst, Staatsbetrieb Sachsenforst

Ziel: Nachhaltige Sicherung und Nutzung des Holzapfels im Osterzgebirge

Schwerpunkte und Inhalte:

- Kartierung vorhandener Wildäpfel im Einzugsgebiet der Müglitz (625 Stück)
- Morphologische Aufnahmen und genetische Analysen
- Pflege von (ca. 150) Altstandorten
- (156) In-situ Neupflanzungen und Anlage von 2 Erhaltungs-Samenplantagen
- Etablierung von Nutzungsmöglichkeiten des Wildapfels (Tee, Gelee, Brand und mehr)
- Öffentlichkeitsarbeit

www.wildapfel.info

Modell- und Demonstrationsvorhaben

»Erhaltung der innerartlichen Vielfalt gebietsheimischer Wildobstarten in Sachsen« (2012–2017)

Partner: Staatsbetrieb Sachsenforst

Ziel: Modellhafte Etablierung von Erntebeständen für seltene Wildobstarten sowie ihre dauerhafte Erhaltung und Förderung

Als Modellarten wurden für das Projekt Wildbirne (*Pyrus pyraster* L.), Wildapfel (*Malus sylvestris* Mill.), Gemeine Eberesche (*Sorbus aucuparia* L.), Alpen-Johannisbeere (*Ribes alpinum* L.) und Gemeiner Wacholder (*Juniperus communis* L.) ausgewählt.

Schwerpunkte und Inhalte:

- Kartierung der Modellarten (ca. 40 Bestände mit 2000 Einzelindividuen)
- Phänologische, morphologische und genetische Untersuchung Identifizierung von Bestandesmerkmalen und artspezifischen Besonderheiten
- Beerntung und Anzucht der Arten
- Anlage von Samenplantagen und Erntehecken
- Erstellung eines Leitfadens für die Ausweisung und Beerntung seltener Wildobstarten in ihren natürlichen Vorkommen

www.wildostsachsen.de

»Bestandesunterstützende Maßnahmen für *Malus sylvestris* im Osterzgebirge durch Verbesserung der Habitatstrukturen sowie Ersatz- und Neupflanzungen« (2013–2015)

Partner: Holzäppelnatur GbR

Schwerpunkte und Inhalte:

- Pflege von (226) Wild-Apfel-Pflanzstandorten aus den Jahren 2006 bis 2010 und notwendige Erneuerungen von Umzäunungen gegen Wildverbiss
- Ersatz- und Neupflanzungen von Wild-Apfelsämlingen an ausgewählten Standorten im Osterzgebirge

»Wiederansiedlung des Wacholders im Osterzgebirge« (2014–2019)

Schwerpunkte und Inhalte:

- Recherche früherer Standorte und geeigneter Flächen zur Wiederansiedlung
- Pflanzung an Alt- und Ersatzstandorten, Anwuchspflege der Pflanzen



Die Broschüre wurde begleitend zur Ausstellung

»Gebirgseberesche, Wacholder und ...

Die Geheimnisse der Wildobstarten in Sachsen«

erstellt. Sie gibt einen Überblick über in Sachsen und darüber hinaus vorkommende Baum- und Straucharten mit Wildobstcharakter.